



## Piadina di Ahiska

Ahiska Katmeri



1 pacco di lievito  
1,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per oliare;  
1 bicchierino olio di girasole  
Per interno;  
Mezzo stampo di formaggio

- # Nella ciotola da impastare si metta una pelle Vito miscelata con la farina l'acqua sale e si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo impasto preparato si coperta e si lascia da una parte per mezz'ora.
- # Impasto preparato si condivide 6 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di un vassoio piccolo.
- # Alla sopra si mette un po' di olio poi si piegano da destra e da sinistra da sotto e da sopra così si fa figura di quadrato.
- # Alla sopra si mette ancora un po' da olio e poi pizzica formaggio pestato.
- # Impasto spiega come busta poi la parte bocca di busta si schiaccia.
- # Anche agli altri impasti si preparano ugualmente.
- # Nella padella si mette olio dopo aver riscaldato tutti gli impasti preparati si arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Ahiska è un nome di una parte Turchi.